

令和8年度

Dコース



10月献立表



給食目標

—後片付けをきちんとしよう—

月	火	水	木	金
正しい後片付け 同じ種類の食器を重ねて入れましょう。食器かごに上を向けて倒れないように入れましょう。	しゃもじ・お玉は、飯缶や食缶から取り出し、器具ケースに入れて返却しましょう。	10月10日は「目の愛護デー」! ビタミンAを含む食品を意識しよう! ビタミンAは、目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない栄養素で、目の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防に役立ちます。	1日 牛乳 ポイル野菜 煮込みハンバーグ 大 冬瓜の卵スープ ご飯	2日 牛乳 パンツェロッティ のり佃煮 大 豆腐ポタージュ ご飯
5日 牛乳 高野豆腐の酢豚風 大 鶏つくねスープ ご飯(小)	6日 牛乳 豆と野菜のケチャップ煮 大 ABCマカロニスープ ご飯	7日 兵庫の食メニュー 牛乳 親鶏の甘酢和え 大 姫路おでん ご飯(小)	8日 牛乳 まぐろカツ 大 野菜スープ わかめご飯(麦)	9日 目の愛護デーメニュー 牛乳 ブルーベリータルト 大 ケチャップ(チューブ) 小 スパニッシュオムレツ 大 鶏つくねスープ ご飯
12日 スポーツの日	13日 牛乳 魚ふりかけ 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 ご飯	14日 兵庫の食メニュー 牛乳 お好み焼きソース(チューブ) 大 岩津ねぎ入りお好み揚げ 小 じゃこ混ぜご飯(ご飯) 大 みそちゃんこ	15日 牛乳 揚げぎょうざ 大 野菜スープ 小 キャベツのシークワサー和え ご飯	16日 牛乳 ごまドレッシング 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 ホキフライ 大 ごぼうサラダ 小 わかめ汁 ご飯
19日 食育の日メニュー 牛乳 高野豆腐の酢豚風 大 鶏つくねスープ 小 煮豆 大 なすのみそ汁 紫黒米入りご飯(小)	20日 牛乳 中華ドレッシング 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 蒸ししゅうまい 大 大根サラダ 大 麻婆豆腐 ご飯	21日 兵庫の食メニュー 牛乳 インディアンキャベツ 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 かつめし(ご飯) 大 大根のみそ汁	22日 牛乳 じゃがバター炒め 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 ハヤシライス(麦ご飯)	23日 世界バスターメニュー 牛乳 コロケ 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 りんご 大 イタリアンスパゲティ 小 コッペパン(個包装)
26日 牛乳 さつま芋のかき揚げ 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 ひじき佃煮 大 すまし汁 ご飯	27日 牛乳 手作りケーキ(抹茶) 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 人参と枝豆のソテー 大 ポトフ ご飯	28日 兵庫の食メニュー 牛乳 丹波黒枝豆 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 いわしの天ぷら 大 ぼたん汁 ご飯(小)	29日 牛乳 ヨーグルト 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 中華丼(麦ご飯) 大 ふーチャンブル	30日 ハロウィンメニュー 牛乳 柑橘ドレッシング 大 鶏肉とじゃが芋の煮物 小 レッドキャベツのコーンサラダ 大 鶏肉のチリソース 小 コッペパン(個包装) 大 かぼちゃのポタージュ